

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA PELATIHAN *FLIPBOOK DIGITAL*
VARIASI ROTI MANIS**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**ANISAH AULIA YUDHAWARMAN
1514617014**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

PENGEMBANGAN MEDIA PELATIHAN *FLIPBOOK DIGITAL* VARIASI ROTI MANIS

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media pelatihan *flipbook digital* variasi roti manis. Pengembangan media pelatihan *flipbook digital* variasi roti manis dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Kue, Program Studi Pendidikan Tata Boga yang terletak di Gedung H, Universitas Negeri Jakarta. Media ini dikembangkan dengan menggunakan metode *research and development* (R&D) dan mengadaptasi model pengembangan ADDIE. Langkah-langkah pengembangan penelitian ini adalah sebagai berikut: 1) Analisis; 2) Perancangan; 3) Pengembangan; 4) Implementasi; dan 5) Evaluasi. Media pelatihan ini telah dilakukan uji kelayakan oleh ahli materi, ahli media, dan juga ahli bahasa. Hasil analisis deskriptif menunjukkan bahwa uji kelayakan oleh ahli materi didapatkan hasil sebesar 96% dengan kualifikasi sangat baik, 93% ahli bahasa dengan kualifikasi sangat baik dan 89% ahli media dengan kualifikasi baik. Tahap uji lapangan dilakukan terhadap peserta pelatihan yang terdiri dari 26 orang. Uji *one to one* terhadap 3 orang peserta, uji *small group* dilakukan terhadap 8 orang, dan uji *field test* dilakukan terhadap 15 orang. Pada uji *one to one* didapatkan hasil sebesar 84% dengan kualifikasi baik revisi seperlunya, 89% hasil yang diperoleh dalam *small group* dengan kualifikasi baik revisi seperlunya, dan 90% hasil dalam *field test* dengan kualifikasi sangat baik. Kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa media pelatihan *flipbook digital* variasi roti manis dinyatakan layak digunakan sebagai media pelatihan roti manis.

Kata Kunci: Media Pelatihan, *Flipbook Digital*, Variasi Roti Manis

DEVELOPMENT OF DIGITAL FLIPBOOK TRAINING MEDIA FOR SWEET BREAD VARIATIONS

ABSTRACT

This study aims to develop and test the feasibility of digital flipbook training media sweet bread variations. The development of digital flipbook training media for sweet bread variations was carried out at the Bread and Cake Processing Laboratory, Culinary Education Study Program located in Building H, Jakarta State University. This media was developed using research and development (R&D) methods and adapting the ADDIE development model. The development steps of this research are as follows: 1) Analysis; 2) Designing; 3) Development; 4) Implementation; and 5) Evaluation. This training media has been carried out due diligence by material experts, media experts, and also linguists. The results of the descriptive analysis showed that due diligence by material experts obtained results of 96% with very good qualifications, 93% linguists with very good qualifications and 89% media experts with good qualifications. The field test phase was carried out on training participants consisting of 26 people. One to one test on 3 participants, small group test conducted on 8 people, and field test conducted on 15 people. In the one to one test, 84% results were obtained with good qualifications of revision as necessary, 89% of the results obtained in small groups with good qualifications of revision as necessary, and 90% of results in field tests with very good qualifications. The conclusion from the results of research that has been conducted is that the digital flipbook training media of sweet bread variations is feasible to be used as a sweet bread training media.

Keywords: Training Media, Digital Flipbook, Sweet Bread Variations

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pelatihan *Flipbook Digital* Variasi Roti
Manis
Penyusun : Anisah Aulia Yudhawardman
NIM : 1514617014
Tanggal Ujian : 08 Mei 2023

Disetujui Oleh

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP: 197808022005022001



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP: 198411022014042002

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga




Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP: 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pelatihan *Flipbook Digital* Variasi Roti Manis
Penyusun : Anisah Aulia Yudhawarman
NIM : 1514617014

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP: 197808022005022001

Pembimbing II,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP: 198411022014042002

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP: 197409142001121001

Anggota Penguji I,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP: 197202112005012001

Anggota Penguji II,



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP: 199006132022032007

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP: 197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 23 Agustus 2023
Yang membuat,



Anisah Aulia Yudhawardman
NIM: 1514617014



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Anisah Aulia Yudhawardman
NIM : 1514617014
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : anisahauliy99@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Pengembangan Media Pelatihan *Flipbook Digital* Variasi Roti Manis

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 23 Agustus 2023
Penulis

Anisah Aulia Yudhawardman

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala, yang telah memberikan rahmat yang melimpah dan kesehatan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Pelatihan *Flipbook Digital* Variasi Roti Manis” ini tepat pada waktunya. Penulisan skripsi ini adalah salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan program studi Sarjana Strata Satu (S1) Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta. Penulis menyadari bahwa di dalam skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, saran, bantuan, bimbingan dan nasehat dari berbagai pihak untuk terus mengerjakan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih setulus-tulusnya kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta dan juga selaku dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktu maupun tenaganya untuk membimbing penulis, memberikan saran, serta masukan sehingga penulisan skripsi ini selesai.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama setiap semester.
3. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu maupun tenaganya untuk membimbing penulis, memberikan saran, serta masukan sehingga penulisan skripsi ini selesai.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah mengajar dan mendidik penulis selama di Universitas Negeri Jakarta.
5. Laboran dan staf Tata Usaha di Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan sarana dan prasana selama kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.

Terima kasih penulis ucapkan kepada orangtua, kakak dan adik-adik yang selalu mendokan dan mendukung penulis sampai menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih untuk teman-teman angkatan 2017 yang berjuang bersama menempuh studi di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Terakhir, terima kasih untuk sahabat-sahabat yang selalu memberikan saran ketika penulis buntu, mendengarkan keluh kesah dan saling menyemangati selama mengerjakan skripsi ini, khususnya untuk Ega dan Ajeng.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan penelitian selanjutnya. Penulis berharap semoga Allah Subhanahu Wa Ta'ala dapat membalas kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis selama ini. Terima kasih.

Jakarta, 06 Januari 2023

Penyusun,



(Anisah Aulia Yudhawarman)

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	6
2.1.1 Model – Model Pengembangan.....	7
2.1.2 Pengembangan Media.....	11
2.2 Konsep Produk yang dikembangkan.....	18
2.2.1 <i>Flipbook</i>	19
2.3 Kerangka Teoritik.....	21
2.3.1 Roti Manis.....	21
2.3.2 Bahan & Fungsi Roti Manis.....	22
2.3.3 Alat Pembuatan Roti Manis.....	31
2.3.4 Formula & Tahapan Roti Manis.....	37
2.3.5 Variasi Roti Manis.....	38
2.4 Rancangan Produk.....	41
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	44
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	44
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	44

3.2.1 Tujuan Pengembangan.....	44
3.2.2 Metode Pengembangan.....	44
3.2.3 Sasaran Produk	45
3.2.4 Instrumen	45
3.3 Prosedur Pengembangan	48
3.3.1 Tahap <i>Analysis</i>	48
3.3.2 Tahap <i>Design</i>	49
3.3.3 Tahap <i>Development</i>	49
3.3.4 Tahap <i>Implementation</i>	49
3.3.5 Tahap <i>Evaluation</i>	50
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	50
3.5 Teknik Analisis Data.....	50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	52
4.1 Hasil Pengembangan Produk	52
4.1.1 Lokasi Penelitian	52
4.1.2 Karakteristik Responden.....	52
4.1.3 Proses Pengembangan Produk.....	52
4.2 Kelayakan Produk (Teoritik dan Empiris)	59
4.3 Pembahasan	66
4.3.1 Faktor Pendukung.....	69
4.3.2 Faktor Penghambat.....	69
4.3.3 Kelebihan Produk.....	69
4.3.4 Kelemahan Produk	70
BAB V KESIMPULAN	71
5.1 Kesimpulan.....	71
5.2 Implikasi.....	71
5.3 Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Tipe Ragi dan Karakteristiknya	25
Tabel 2.2	Formula Roti Manis	37
Tabel 3.1	Kisi-kisi Instrumen Validasi Kelayakan Materi.....	46
Tabel 3.2	Kisi-kisi Instrumen Validasi Kelayakan Media.....	46
Tabel 3.3	Kisi-kisi Instrumen Validasi Kelayakan Bahasa.....	47
Tabel 3.4	Kisi-kisi Uji <i>One to One</i>	47
Tabel 3.5	Kisi-kisi Uji <i>Small Group</i> dan <i>Field test</i>	48
Tabel 3.6	Skala Likert.....	51
Tabel 3.7	Konversi Hasil Uji Coba.....	51
Tabel 4.1	Konversi Hasil Uji Coba.....	59
Tabel 4.2	Hasil Evaluasi Ahli Materi.....	60
Tabel 4.3	Hasil Evaluasi Ahli Media.....	61
Tabel 4.4	Hasil Revisi Uji Ahli Media.....	61
Tabel 4.5	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa Tahap I	62
Tabel 4.6	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa Tahap II.....	63
Tabel 4.7	Hasil Revisi Uji Ahli Bahasa	63
Tabel 4.8	Hasil Uji Coba <i>One to One</i> (Perorangan)	64
Tabel 4.9	Hasil Revisi Uji <i>Small Group</i>	64
Tabel 4.10	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i> (Kelompok Kecil).....	65
Tabel 4.11	Hasil Uji <i>Field Test</i>	66



DAFTAR GAMBAR

No	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Langkah-langkah R&D	7
Gambar 2.2	Pengembangan Model Borg dan Gall	7
Gambar 2.3	Pengembangan Model 4-D.....	9
Gambar 2.4	Pengembangan Model ADDIE	9
Gambar 2.5	Pengembangan Moodel D&D	10
Gambar 2.6	Fungsi Media dalam Proses Pembelajaran.....	13
Gambar 2.7	<i>Compressed Yeast</i>	24
Gambar 2.8	<i>Active Dry Yeast</i>	25
Gambar 2.9	<i>Instant Dry Yeast</i>	25
Gambar 2.10	<i>Planetary Mixer</i> dengan <i>hook</i> , <i>paddle</i> dan <i>whisk</i>	32
Gambar 2.11	<i>Spiral Mixer</i>	32
Gambar 2.12	<i>Twin Arm Mixer</i>	33
Gambar 2.13	<i>Oven Gas Deck</i>	33
Gambar 2.14	<i>Baking Tray</i>	33
Gambar 2.15	<i>Dough Divider</i>	34
Gambar 2.16	<i>Dough Sheeter</i>	34
Gambar 2.17	<i>Moulder</i>	34
Gambar 2.18	<i>Proofer</i>	35
Gambar 2.19	<i>Rolling Pin</i>	35
Gambar 2.20	<i>Dough Cutter</i>	35
Gambar 2.21	<i>Scale</i>	36
Gambar 2.22	<i>Strainer</i>	36
Gambar 2.23	<i>Brushes</i>	36
Gambar 2.24	<i>Cooling Rack</i>	36
Gambar 2.25	<i>Braided Bread</i>	39
Gambar 2.26	Roti Gulung Cokelat.....	40
Gambar 2.27	<i>Mini Pizza Sosis</i>	40
Gambar 2.28	Roti Abon	41
Gambar 2.29	Roti Sobek Cokelat.....	41
Gambar 2.30	Rancangan Produk.....	42
Gambar 4.1	Tampilan Aplikasi <i>Microsoft Office 2016</i>	54
Gambar 4.2	Tampilan Aplikasi <i>Canva</i>	54
Gambar 4.3	Bagian Pendahuluan <i>Flipbook</i>	55
Gambar 4.4	Bagian Isi <i>Flipbook</i>	55
Gambar 4.5	Bagian Penutup <i>Flipbook</i>	56
Gambar 4.6	Tampilan Aplikasi <i>Anyflip</i>	56
Gambar 4.7	Kode QR <i>Flipbook Digital</i>	57

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1.	Instrumen	79
Lampiran 2.	Garis Besar Isi Media (GBIM)	85
Lampiran 3.	Jabaran Materi (JM).....	87
Lampiran 4.	<i>Story Board</i>	90
Lampiran 5.	Hasil Angket Kebutuhan	95
Lampiran 6.	Surat Keterangan Validasi Instrumen Dosen Ahli	96
Lampiran 7.	Instrumen Hasil Validasi Kelayakan oleh Ahli Materi	97
Lampiran 8.	Instrumen Hasil Validasi Kelayakan oleh Ahli Media.....	99
Lampiran 9.	Instrumen Hasil Validasi Kelayakan oleh Ahli Bahasa.....	101
Lampiran 10.	Instrumen Hasil Uji <i>One to One</i>	105
Lampiran 11.	Instrumen Hasil Uji <i>Small Group</i>	108
Lampiran 12.	Instrumen Hasil Uji <i>Field Test</i>	116
Lampiran 13.	Dokumentasi.....	131
Lampiran 14.	Produk Final <i>Flipbook Digital</i> Variasi Roti Manis	132

